

Kapusta w słoikach



PATRYCJA40



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

średnia główka kapusty	1
duża marchew	1
cebula	1
pełna łyżeczka kminku	1
Liść laurowy suszony Prymat	6-8
łyżki soli	2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystko wymieszać i pałeczką ubić aż wyjdzie woda. Nakryć i odstawić na 24 godziny. Następnie przełożyć do słoików, też poubijać pałeczką. Założyć wieczka i odstawić do ciepłego miejsca.